

Château Noaillac

Médoc

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



« *Damien est la 3^{ème} génération de la famille Pagès au Château Noaillac. Je suis moi-même la 3^{ème} génération de vignerons dans ma famille, et j'ai rejoint l'équipe de mon époux dans le Médoc.* »

Passionnée de vin, je n'étais pourtant pas destinée à la production. Après des études de finance, je suis partie en Espagne, chez Moët Hennessy, dans le marketing. J'ai ensuite déménagé en Belgique pour devenir acheteuse pour les aéroports belges et kenyan. C'est suite à la disparition de mon grand-père que je suis revenue dans mes terres natales pour prendre la relève sur la propriété.

Notre rencontre avec Damien nous a amené à joindre nos forces sur les deux propriétés pour finalement se concentrer sur Noaillac. »

Le Château Noaillac est situé dans le nord Médoc et bénéficie d'un biotope unique, sur les croupes graveleuses au milieu des marais, en zone Natura 2000, directive oiseaux et parc naturel régional du Médoc. Grâce à sa localisation, à mi-chemin entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, nous bénéficions d'une influence océanique unique, un atout qui apporte un profil iodé et très identitaire des vins. La signature de Noaillac!

Noaillac présente une robe pourpre très sombre

Son nez très appétissant offre des arômes de pain grillé, de grains de café et de baies noires écrasées, suivis de cerises, de chocolat noir et de menthe.

La bouche s'articule autour de tanins souples. Il est corsé, avec des notes denses et fraîches de fruits jeunes, de cassis mûr et d'épices, avec une finale longue et pure.



Superficie: 44 Ha

Terroir: Graves garonnaises et pyrénéennes

Cépages: 65% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Age des vignes: 35 ans en moyenne

Conduite du vignoble: Raisonnée, certification HVE 3

Vendanges: Récolte mécanique avec tri,

Vinification: Traditionnelle avec régulation des températures.

Élevage: 12 mois en barriques de chêne français

Production annuelle moyenne: 180.000 bouteilles

Anne-Sophie PAGÈS / Château Noaillac

6 Ch du Sable des Pins – 33590 Jau Dignac et Loirac

Tel : +33 (0)5 56 09 52 20 – Port : +33 (0)7 81 31 64 95

Email : annesopages@gmail.com – www.noaillac.com